jpr - gb

FROMAGES Cervin, mazot, vache, étoiles… Tout ce qui est rouge et blanc n'est pas

La force de l'image et la

FRANCE MASSY

«A l'âge de 7 ans déjà, je raclais des fromages d'alpages dans le restaurant de mes parents. C'est dire si je suis attaché aux fromages valaisans. Je me suis battu pour l'AOC Raclette du Valais, car j'ai toujours cru aux qualités exceptionnelles de nos fromages. Aujourd'hui, je déchante car l'AOC pose des barrières qui frisent parfois le ridicule», Claude Luisier, affineur de son état n'est pas content du tout. En cause, une dénonciation du 24 février 2012 – auprès du Laboratoire cantonal – d'une publicité Manor présentant entre autres, ses fromages d'alpages «easyraclette».

«Je me suis battu pour l'AOC Raclette du Valais. Mais aujourd'hui, je déchante.»

CLAUDE LUISIER AFFINEUR

La guerre des étiquettes

Le texte *«Raclette sélection Luisier, affiné trois mois min., Suisse. A base de lait cru de vache du Valais, un arôme intense et authentique»* a dérangé certains. Qui? Claude Luisier ne le sait pas. Il sait par contre que c'est l'association de son nom de famille + affineur + Raclette + Valais qui chamboule. *«Contrairement à d'autres, je n'utilise ni un mazot, ni un Cervin pour mon logo. Mais il paraît que Raclette sélection Luisier + lait cru de vache du Valais pourraient induire le consommateur en erreur et lui faire penser que c'est un fromage AOC.»*

Pour Claude Luisier, dénoncer un groupe de distribution suisse qui fait la part belle aux spécialités régionales est surprenant. *«Les dénonciateurs devraient plutôt se pencher sur les étiquettes de Valait qui utilise non seulement une seule lettre pour se différencier du canton mais encore un Cervin en arrière plan pour vendre des produits qui pour certains sont fabriqués à l'extérieur du Valais avec du lait pasteurisé. Là on se trouve vraiment devant une confusion qui nuit à l'image du canton.»*

«Le laboratoire doit s'assurer que le consommateur ne soit pas trompé…»

ELMAR PFAMMATTER CHIMISTE CANTONAL

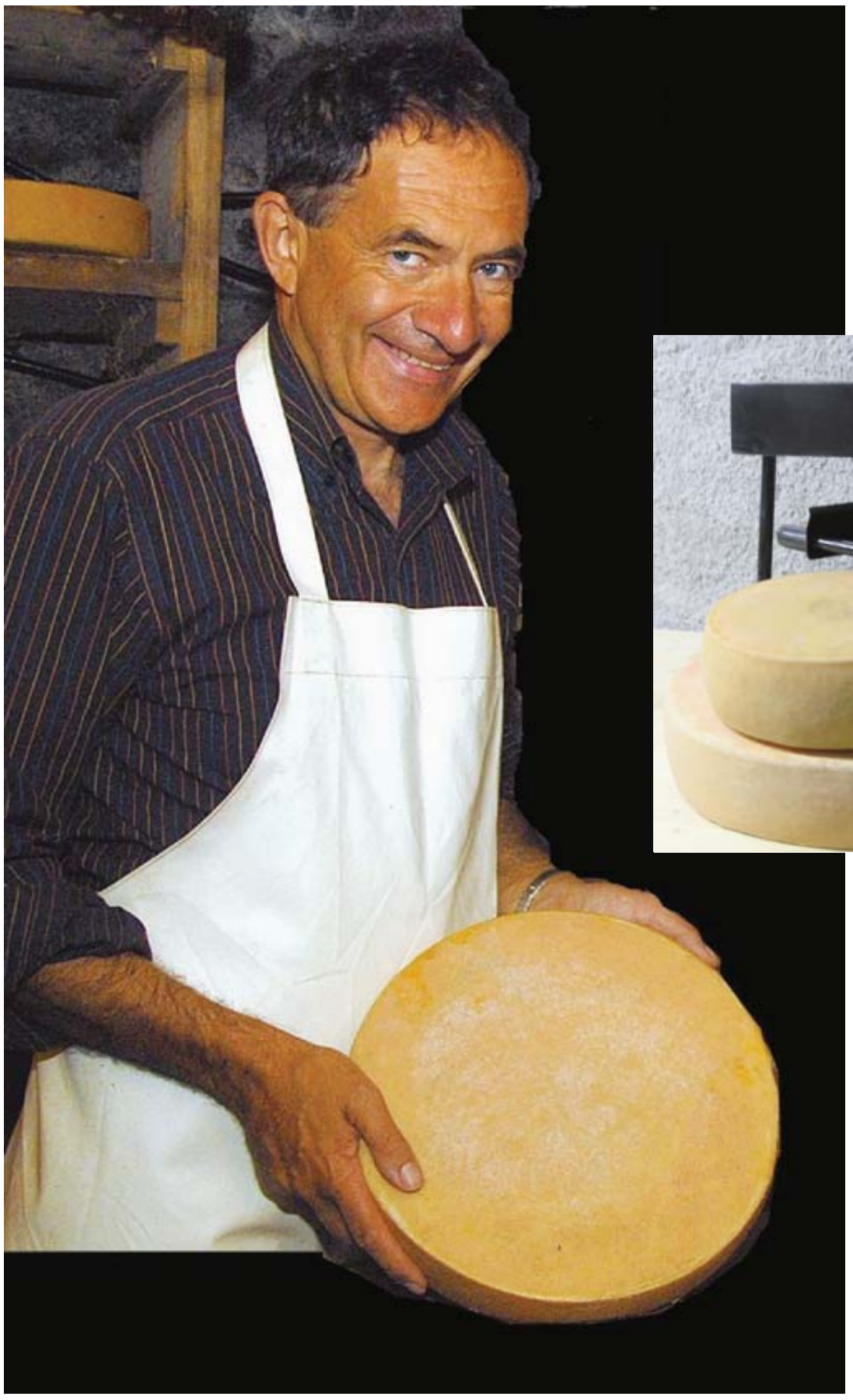
L'affineur déclare respecter les règles sur ses propres étiquettes en ne mentionnant plus le lieu d'origine ni le nom Valais, ni bien sûr le drapeau valaisan. *«Ça n'a pas eu d'impact sur mes ventes. A Paris, où j'exporte régulièrement mes fromages, la mention de fromage à raclette d'Alpes Suisses est tout aussi vendeur que le mot Valais. Mais pour le Valaisan que je suis, c'est dur à avaler.»*

L'affaire se termine tout de même bien, car le bon sens a incité le Laboratoire cantonal à classer l'affaire sans suite pour Claude Luisier, le distributeur en étant quitte avec un avertissement et une amende.

Des règles claires

Pour Elmar Pfammatter, chimiste cantonal, les règles sur la législation des denrées alimentaires tout comme les cahiers des charges des produits AOC ou IGP sont assez clairs: *«Le consommateur ne doit pas être trompé. Mon rôle est de rester neutre et de procéder aux contrôles nécessaires afin qu'on ne dupe pas le consommateur. Par exemple, pour une viande séchée fabriquée en Valais avec de la viande provenant du Brésil, on ne peut tolérer une étiquette avec un drapeau valaisan, un Cervin ou un autre symbole évoquant le Valais, car l'IGP stipule clairement que la viande séchée du Valais IGP doit être à base de viande suisse.»*

Si certains produits échappent encore à des sanctions, c'est, qu'ayant été sur le marché avec de telles étiquettes avant l'obtention de l'AOC ou d'une IGP, ils sont au bénéfice d'un délai transitoire. Délai transitoire d'une durée de deux ans pour la viande séchée et de cinq ans pour le Raclette. Le premier étant échu, le second arrive à son terme à la fin de l'année.



Claude Luisier râcle depuis des décennies des meules classiques de 4,5 kilos. Toutefois, il produit aujourd'hui des meules plus petites, de 2,2 kilos, convenant mieux, dit-il, aux besoins des familles actuelles. Claude Luisier veut promouvoir des produits valaisans exceptionnels, mais l'étiquette de ses fromages au lait cru d'alpages ne peut cependant utiliser des symboles typiquement valaisans. LDD

Une AOC trop rigide?

Les critères de l'appellation d'origine contrôlée sont là pour protéger l'authenticité du produit et attester de sa qualité. *«En Valais, nous en avons six (safran de Mund AOC, viande séchée IGP, abricotine et eau-de-vie de poire AOC, pain de seigle AOC, Raclette AOC). C'est pas mal et ça prouve l'intérêt des différentes branches professionnelles pour ce type de protection»*, affirme Elmar Pfammatter.

Mais ces appellations contribuent également à diffuser l'image d'une région, comme autant d'atouts de promotion. *«L'AOC met des barrières au détriment de la promotion de notre région. Mes fromages sont trop petits pour obtenir l'AOC, soit. Pourtant ce sont des produits d'exception qui proviennent d'alpages sélectionnés. Si j'ai décidé de réduire la taille de mes fromages, c'est pour correspondre aux familles actuelles. On n'est plus une dizaine à table aujourd'hui, les familles moyennes sont composées de quatre personnes, d'où ma volonté de leur offrir des meules de 2,2 kilos au lieu des 4,5 kilos de la norme AOC.»* Et Claude Luisier de préciser que le poids de 4,5 kg peut, historiquement, être remis en cause. *«Un texte de 1929 de C. Fellay, inspecteur de laiterie, indique un poids recommandé de 12 kg par meule de fromage à raclette. Puis on est passé à 4,5 kg. Pourquoi ne pas s'adapter aux consommateurs et accepter une taille inférieure aujourd'hui? Un peu comme pour le pain de seigle AOC qui, des 500 grammes d'origine, peut aussi être fabriqué en demi-livre»*, espère Claude Luisier.

«Raclette du Valais AOC»: mode d'emploi

L'appellation «Raclette du Valais AOC» est protégée en Suisse depuis octobre 2007; en vertu des traités bilatéraux entre l'UE et la Suisse elle est aussi protégée dans l'UE depuis décembre 2011, rappelle **Urs Guntern**, directeur de l'Interprofession Raclette du Valais AOC.

L'appellation «Raclette du Valais AOC» ne peut plus, depuis octobre 2007, être utilisée pour du fromage autre que celui qui remplit les exigences du cahier des charges de «Raclette du Valais AOC».

Une organisation neutre de certification contrôle tous les producteurs de lait, fromageries d'alpage, fromageries et affineurs qui produisent et commercialisent le fromage à raclette avec l'appellation d'origine contrôlée «Raclette du Valais AOC».

L'organisation intercantonale de certification OIC est compétente pour la certification de «Raclette du Valais AOC». Les exploitations qui remplissent les critères reçoivent de l'OIC la certification correspondante.

Le chimiste cantonal a le devoir légal de contrôler, lors de la commercialisation de denrées alimentaires, que toutes les dispositions légales soient respectées. Cela concerne aussi la commercialisation des produits AOC.

«Raclette du Valais AOC» n'est pas une marque, mais une appellation d'origine contrôlée, protégée légalement.

Les marques déposées de bonne foi ou enregistrées avant le 01.01.1996 peuvent, en fonction de l'article 16 de la loi fédérale sur l'agriculture, continuer à être employées. Il existe différentes marques en rapport avec la raclette enregistrées avant cette date.

Les fromageries / affineurs sont certifiés pour la production et la commercialisation de «Raclette du Valais AOC», ainsi que différentes informations concernant notre organisation et «Raclette du Valais AOC» sont visibles sur notre site www.raclette-du-valais.ch (francais et allemand) conclut Urs Guntern.

nécessairement valaisan. A quoi se fier?

limite des symboles

User d'un Cervin ou d'autres images emblématiques pour vendre des produits au lait pasteurisé, n'est-ce pas nuire à l'image du Valais?

QUID DE LA FLV?

La FLV est une coopérative de producteurs, sa mission est la défense des intérêts de ses membres sur le plan national et régional, ainsi que la commercialisation des produits de ses membres par les sociétés Vallait S.A., Valcrème S.A. et Rhône Logistics S.A. La Fédération laitière valaisanne est l'actionnaire majoritaire des sociétés suivantes.

- **Rhône Logistics S.A.** est une société de logistique et de transports.
- **Vallait S.A.** est l'unité de collectage et de transformation du lait d'ensilage produit en Valais. Annuellement Vallait transforme plus de 45 000 tonnes de lait. 1/3 provient des producteurs de la FLV basés sur le territoire valaisan, 1/3 provient des producteurs de la FLV basés sur le territoire vaudois et le dernier 1/3 provient de l'extérieur du rayon FLV. Ce lait est transformé pour 1/3 en fromages pasteurisés et pour 2/3 en lait de consommation UHT ou pasteurisé.

Valait est la marque des produits fabriqués ou distribués par Vallait.

- **Valcrème S.A.** affine et commercialise plus de 930 tonnes de fromages du Valais au lait cru (Raclette du Valais AOC, fromage d'alpage du Valais au lait cru, fromage de montagne du Valais au lait cru, fromage à rebibes du Valais au lait cru ainsi que les tommes au lait cru Tourbillon, Saint-Bernard et Stockalper). Valcrème commercialise aussi les laits et Bio Alp Tea produits ainsi que les fromages pasteurisés fabriqués par Vallait S.A. Valcrème conditionne dans son centre de préemballage les fromages précités, ainsi que divers fromages suisses et européens. Au total, Valcrème conditionne plus de 3500 tonnes de fromages par an.

Et Alpgold? Alpgold est une coopérative regroupant plusieurs dizaines de fromageries villageoises et d'alpages du canton. Alpgold est l'interlocuteur responsable de la vente des fromages au lait à Valcrème et de la défense des intérêts de ses membres auprès de l'Interprofession Raclette du Valais AOC.

TROIS QUESTIONS à Jean-Louis Sottas, directeur de la Fédération laitière valaisanne

«Nous sommes très clairs pour le consommateur»

Utiliser le mot VALAIT avec un Cervin en toile de fond pour vendre un assortiment qui n'est pas toujours valaisan (d'ailleurs, est-ce que le Marenda et la tomme Vignerolle le sont?), n'est-ce pas se tirer une balle dans le pied alors que vous êtes l'organe des producteurs de lait valaisans, que vous assurez la défense professionnelle du secteur laitier valaisan et que vous diffusez le Raclette du Valais AOC?

La question étant multiple, je me dois d'y répondre en plusieurs points. Tout d'abord, la Fédération laitière valaisanne est effectivement l'organe faîtier de la majorité des producteurs de lait valaisan. Elle est d'ailleurs autant l'organe des producteurs de lait de non-ensilage, lait destiné à la fabrication de fromages au lait cru, que l'organe des producteurs de lait d'ensilage ou d'industrie, lait destiné à la fabrication de fromages au lait pasteurisé et au lait de consommation. Dans ce contexte, la FLV, respectivement ses sociétés commerciales sont amenées à rechercher des débouchés pour les deux types de lait, cela sans développer un segment au détriment de l'autre.

Vous évoquez les fromages Marenda et Vignerolle. Ces deux fromages pasteurisés ont quelque chose de valaisan car, bien que réalisés à base de lait d'industrie, ils sont produits à Sierre exclusivement avec du lait du Valais. Il est d'ailleurs à noter qu'ils contribuent, au même titre que tous les fromages fabriqués dans ce canton au financement du marketing de base des fromages du Valais, respectivement au financement de l'Interprofession Raclette du Valais AOC.

Nous utilisons depuis 2008 la marque VALAIT, en grand format sur les emballages pour les produits fabriqués, affinés ou transformé sur le site de Sierre et en signature (en petit) pour les autres produits. Cela en accord avec les services de l'Etat et le chimiste cantonal de l'époque.

Je tiens également à préciser que Valcrème S.A. commercialise plus de 40% des fromages au lait cru produits dans ce canton, ce qui représente plus de 180 000 meules par année, et qu'à ce titre il est de notre intérêt de poursuivre le développement de ces ventes sous la marque VALDOR, marque que nous dédions exclusivement aux fromages au lait cru du Valais.

N'avez-vous pas le sentiment d'égarer le consommateur?

Non, car nous sommes très clairs et conséquents dans notre volonté de différencier le Raclette du Valais AOC des produits industriels. D'ailleurs, afin d'éviter toute confusion auprès du consommateur nous avons renoncé à l'usage du mot raclette sur les emballages des fromages pasteurisés produits à Sierre.

Pensez-vous pouvoir garder encore longtemps ce type d'étiquetage?

Oui dans la mesure où nous continuons à respecter les engagements pris il y a quatre ans envers et avec les services de l'Etat. FM

PUBLICITÉ

Cuisines Schmidt: PROFITEZ DES OFFRES SPÉCIALES VIP

En mars, sélection d'électroménagers au prix de CHF 1.–*

Offres valables du 8 au 24 mars 2012*

Réalisation: www.idealcom.ch

UN PROJET DE CUISINE ? VISITEZ NOTRE EXPOSITION !

CUISINES SCHMIDT

- Conseils, conception 3D et offre gratuite
- Grand choix de revêtements et de styles
- Mesures et pose par nos professionnels
- Rendez-vous personnalisé: 027 452 43 43
- Ouvert lu-ven : 8h-12h / 13h30-18h | Samedi : 8h-12h
- Visitez notre site internet : www.gaudin-cuisines.ch

GAUDIN

Gaudin Cuisines Sàrl - Rue du Moulin 16, 3977 Granges/VS

*Voir conditions en magasin